

PRODUKTSPEZIFIKATION		
CSM Ingredients www.csmingredients.com		Letzte Änderung am: 29.04.2024
Backivat BUTTER GU/GV PO SG		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
CSM Artikelnummer	10101745
Andere	
EAN Code	4017040880901
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backkrem für Butterhefeefeinteige speziell für Gärunterbrechung und Gärverzögerung

PRODUKTBESCHREIBUNG	
Backkrem, Stange	
Auf Butterfettbasis	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Zur Herstellung von Hefeteigen	
Für Butterhefeefeinteige - speziell für Gärunterbrechung und Gärverzögerung.	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	20 - 30 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Süßlich, Nach Butter, Leicht säuerlich	Geruch:	Nach Butter
Aussehen	Stange	Farbe:	Grau
Struktur:	Brüchig		
Bemerkungen:	etwas unregelmäßige Stange		

ZUTATEN	
BUTTERreinfett(50%); Zucker; MILCHzucker; WEIZENquellmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; SüßMOLKENpulver; WEIZENmehl; Säureregulator: Calciumacetat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Natürliches Aroma.	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.767 kJ	(667 kcal)
Fett:	55,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	37,8 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	15,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,3 g	
Kohlenhydrate:	40,0 g	
davon Zucker:	33,1 g	
Ballaststoffe:	0,4 g	
Eiweiß:	1,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0806 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	1,6 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	1,5 g	
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g	
Salz (NaCl):	76,0 mg	
Minerales - Natrium:	32,3 mg	
Wasser:	1,4 g	

Backtivat BUTTER GU/GV PO SG

Artikelnummer: 10101745 Letzte Änderung am: 29.04.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2, angegeben werden.			

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen
Kann Spuren enthalten von: Ei.
Entsprechend der Risikoanalyse und des Risikomanagements des Werkes sind die unter dem Hinweis "Mögliche Kreuzkontaminationen" zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination. Die in der Produktionslinie und in der Fabrik angegebenen Allergene werden nur zur Information aufgeführt und stellen nicht unbedingt ein Kreuzkontaminationsrisiko dar.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Supply chain model: Segregation

DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal:	Ja - zertifiziert	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer	Nein		

Backtivat BUTTER GU/GV PO SG

Artikelnummer:	10101745	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	182 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	14 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	14 - 18 °C

Backivat BUTTER GU/GV PO SG

Artikelnummer:	10101745	Letzte Änderung am:	29.04.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGENERATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,432 kg
Bemerkungen:	5 x 3 kg	Stückzahl:	5 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	10 ST
VE pro Lage:	6 ST	VE pro Palette:	60 ST
Nettogewicht:	900 kg	Bruttogewicht:	951 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Wickler	Material:	Papier, PP
Quantität:	5,0000 PC		
Gewicht:	13,25 g		
Farbe:	Dunkelgelb, Hellgelb, Blau, Hellbraun, Dunkelbraun		
Breite:	395 mm		
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code
			Batch-Nummer
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PC		
Gewicht:	365,54 g		
Länge (aussen):	434 mm		
Breite (aussen):	327 mm		
Höhe (aussen):	125 mm		
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code
			Batch-Nummer
Name:	Ja	Lieferant:	Ja
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PC		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	3,0000 PC		
Gewicht:	280 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,6300 KG		
Farbe:	Transparent		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	21069098	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.		

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.

Letzte Änderung am:	29.04.2024
Änderung:	Allergeneinformationen